



FICHA TÉCNICA DE VINHO

PRODUTOR: Domaine Paul Mas

VINHO: Domaine Paul Mas Clos des Mûres 2013 (750ml)

REGIÃO: Languedoc - Vale de Hérault - Vinhedo específico "Clos des Mûres" de 11 hectares, perfeitamente exposto ao sul/sudeste.

CLASSIFICAÇÃO LEGAL: Coteaux du Languedoc A.O.C.

COMPOSIÇÃO DE CASTAS: 85% Syrah (videiras de 30-50 anos), 10% Grenache (videiras de 50 anos), 5% Mourvèdre.

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA: 14° GL

ACIDEZ TOTAL:

AÇÚCARES RESIDUAIS:

PRODUÇÃO:

CARACTERÍSTICAS CLIMÁTICAS: Clima mediterrâneo, com amplitudes térmicas reguladas pela proximidade do Étang de Thau e do mar Mediterrâneo. Os ventos Tramontane, Marin e Mistral são também benéficas influências no estado sanitário dos frutos.

CARACTERÍSTICAS DO SOLO: Solos argilo-calcários do Quaternário com presença de graves. Subsolo rico em fósseis marinhos.

ELABORAÇÃO: A colheita é feita de forma manual e mecanizada durante a noite para evitar a oxidação. Rendimento de 42 hl/ha. Desengace, esmagamento e fermentação realizada em separado para cada variedade em pequenos tanques de cimento e inox sob a temperatura máxima de 26°C. Após o término do processo, o vinho de Syrah macera por mais 20 dias, já o Grenache e Mourvèdre por 14 dias. Malolática realizada em barricas para 40% do assemblage. Amadurecimento em barricas. Engarrafado sem clarificação e filtração.

AMADURECIMENTO: 10 meses em barricas francesas (Seguin Moreau, François Frères) e americanas (Seguin Moreau), 30% novas, 35% de 2ª passagem e 35% de 3ª passagem.

ESTIMATIVA DE GUARDA: 10 anos +

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Coloração rubi com nuances purpúreas. Multifacetado no olfato, com amoras maduras, chocolate, orégano fresco, especiarias e couro. Bem proporcionado em boca, carnudo, com taninos sofisticados e integrados ao frescor vibrante. Muito persistente.

CARTA DE VINHO SINTÉTICA:

DIRETRIZES ENOGASTRONÔMICAS: Perfeito para preparações de alta gastronomia com caças; Estufados típicos do sul da França e Provença; Carnes nobres grelhadas e servidas com deglaçagem de vinho madeira e trufas negras; Assiette des fromages à pâte dure (Seleção de queijos duros bem afinados).

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 18°C

PREMIAÇÃO MAIS RELEVANTE:

- **ROBERT PARKER: 89 pontos (safra 2012)**

Safra 2013. Prova no PORCINI WINE TOUR. Curitiba 28/04/2015.